



E14



## Pici



6'/7'

TIEMPO DE COCCIÓN



1,5kg e

POR CARTÓN



100g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

### Ingredientes

Sémola de trigo duro, agua.

### Formato

Nacen entre Siena y Grosseto, se llaman Pici porque la masa simple de agua y harina se une justamente con las manos y luego se extiende, se corta y se enrolla hasta obtener estos spaghetti gruesos e irregulares. Símbolos de una cocina campesina simple y, por eso, hoy cada vez más apreciados. Si son condimentados según la tradición se prefiere el "aglione", una salsa de tomate con un buena cantidad de ajo, o las salsas de migajas, con migajas de pan soffrito. Además de las salsas a base de carne, especialmente la de pato.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1126 – Valor energético kcal 265 – Grasas g 0,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,15 – Los hidratos de carbono g 54,5 de los cuales azúcares g 2,2 – Fibras g 2,1- Proteínas g 9,0 – Sal g

### Ficha de datos



+/- 35g

POR PIEZAS

%

50

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN



ALTA TRADIZIONE